Pavlova

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 130 °C avec Air chaud

200 g de blancs d’œufs, soit env. 7 œufs

300 g de sucre

Battre les blancs en neige ferme. Incorporer petit à petit le sucre et continuer de battre jusqu’à ce que la préparation brille.

100 g de sucre

1 cs de maïzena

1 cs de vinaigre de vin blanc

Mélanger le sucre et la maïzena et incorporer le mélange aux blancs en neige. Ajouter le vinaigre de vin blanc et mélanger. Verser la préparation dans une poche munie d’une grande douille plate.

Tracer un cercle de ø 25 cm sur 2 feuilles de papier sulfurisé. Pour le fond, répartir la moitié de la préparation en spirale, de l’intérieur vers l’extérieur du cercle. Pour le chapeau, répartir uniformément le reste de la préparation dans le deuxième cercle, lisser à l’aide d’une spatule.

Enfourner les plaques à gâteaux aux niveaux 1 et 3 dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 130 °C pendant 50 min

Conseils

Fourrer la pavlova de lemon curd (crème de citron) et décorer avec de la crème double légèrement battue et des baies.

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019